KURSY KORESPONDENCYJNE GOSPODARSTWA DOMOWEGO

ROK I 1931 r. ZESZYT 22.



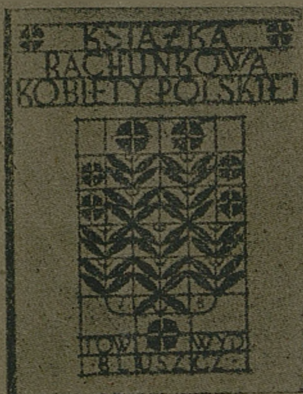
TREŚĆ NUMERU: PRAWO W PRZYSTOSOWANIU DO ŻYCIA — MAG. PRAW *ANDRZEJ NAWROCKI*. SPRZĄTANIE — *MARJA ANKIEWICZOWA*. KUCHNIA CODZIENNA — *PANI ELŻBIETA*. HIGJENA ŻYCIA CODZIENNEGO — MAG. PRZYRODY I DIETETYKI *MARJA MORZKOWSKA*. OGRÓDKI — OGRODNIK ARCHITEKT *STANISŁAW SCHOENFELD*. UTRZYMANIE BIELIZNY STOŁOWEJ, PORCELANY, SZKŁA, SZTUĆCA — *WANDA DOBRZAŃSKA*.

Książka Rachunkowa Kobiety Polskiej

o wygodnym, dużym formacie, w estetycznej oprawie,

w opracowaniu P. ELŻBIETY

Czy nigdy nie dokuczyło Pani notowanie codziennych wydatków na świstkach i kartkach, które się łatwo gubią, albo nawet w specjalnych zeszytach i notesach, gdzie każdorazowo trzeba kreślić odpowiednie rubryki, albo notować na jed-



nej stronicy; kwiaty na imieniny przyjaciółki, polędwicę na obiad i pończochy? Ileż czasu wymaga rozejrzenie się w tym sposobie układania budżetu i jakże trudno wprowadzić doń jaką taką równowagę!

Książka Rachunkowa Kobiety Polskiej

oszczędzi pani wszystkich przykrości, niedokładności i kłopotów zawiera bowiem dokładnie przemyślane rubryki wszystkich możliwych w rodzinie wydatków i wpływów, zarówno codziennych, jak rzadziej spotykanych. Każda z nich jest o tyle obszerna, że bez krępowania się miejscem pomieścimy w nich każdy tekst, dowolnym charakterem pisma. Książka ta posiada jeszcze jedną ważną zaletę: możność rozpoczęcia porządnych rachunków od każdego dnia — tak, aby dowolnie obrana przyszła rocznica budżetowa dała nam pełne zadowolenie z wprowadzenia ładu w najważniejszą dziedzinę życia, przejrzystego obrazu domowej buchalterji — i, miejmy nadzieję — wybitnie zmniejszonej rubryki „długi“ ze znacznym przyrostem „oszczędności“.

Proszę koniecznie zapoznać się z tą „KSIĄŻKĄ RACHUNKOWĄ“, która dzięki wytwornej oprawie, godna jest znalezienia się w najpiękniej umeblowanym saloniku — a niezawodnie Pani się z nią zaprzyjaźni.

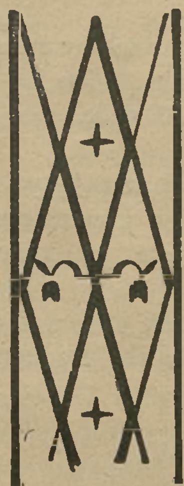
Cena 2 zł.

Z przesyłką pocztową 2 zł. 50 gr.

Nabywać i zamawiać w Tow. Wyd. „BLUSZCZ“ — Warszawa, Plac Zamkowy 9, oraz we wszystkich księgarniach.

Konto P. K. O. Nr. 13.555.

Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem. Prawo przedruku zastrzeżone.



KURSY KORESPONDENCYJNE GOSPODARSTWA DOMOWEGO
PRZY TOW. WYD. „BLUSZCZ"
ROK I ZESZYT 22 1931 r.
REDAKCJA I ADMINISTRACJA WARSZAWA, PLAC ZAMKOWY 9.
SEKRETARJAT REDAKCJI CZYNNY CODZIENNIE, OPRÓCZ NIEDZIEL I ŚWIĄT, OD G. 11-ej DO 1-EJ. TEL. 239-40
WYCHODZI 1-GO I 15-GO KAŻDEGO MIESIĄCA



GRUPA III. WYKŁAD 14.

PRAWO W PRZYSTOSOWANIU DO ŻYCIA

Magister praw ANDRZEJ NAWROCKI.

Zrzeczenie się przez lokatora lub sublokatora praw przysługujących mu na podstawie przepisów o wypowiadaniu pomieszczeń, niema prawnego znaczenia poza jednym wypadkiem, który dotyczy jednak tylko podnajmu. A więc, jeżeli umowa podnajmu zawarta zostaje na piśmie, można w niej skutecznie zastrzec, że, gdy zajdą pewne, określone zgóry, okoliczności, które dla wynajmującego mają doniosłe znaczenie, będzie on miał prawo podnajem wypowiedzieć, lub nawet rozwiązać umowę bez wypowiadania (za okoliczność taką mogą strony uznać np. małżeństwo wynajmującego i t. p.).

Niektórym członkom rodziny lokatora służy prawo wstąpienia w jego miejsce w umowę najmu, *z chwilą jego śmierci.* Dotyczy to współmałżonka, krewnych zstępnych i wstępnych, oraz rodzeństwa lokatora, o ile osoby te do chwili śmierci stale ze zmarłym mieszkały, a nie posiadają w tej samej miejscowości innego mieszkania, również podlegającego przepisom Ustawy o Ochronie Lokatorów. Gdyby na mocy powyższego przepisu w miejsce zmarłego lokatora wstąpiło kilka osób, odpowiadają one za zobowiązania, wynikające z najmu, niepodzielnie. Jeżeli zmarły lokator nie pozostawia osób uprawnionych do objęcia mieszkania, lecz mieszkanie to zajmują, nienależący do tej kategorji, spadkobiercy — wynajmujący może im najem wypowiedzieć w terminie przewidzianym przez prawo cywilne (a więc nie korzystają oni z ochrony lokatorów). Najem pomieszczeń o charakterze zarobkowym, a więc handlowych, przemysłowych i t. p. przechodzi na wszelkich spadkobierców zmarłego o ile ci spadkobiercy prowadzą nadal odziedziczone przedsiębiorstwo w tym samym lokalu.

Wszystkie przepisy dotyczące lokatorów mają również zastosowanie, o ile niema postanowień odmiennych, do *sublokatorów.* Z przepisów, które dotyczą sublokatorów (podnajemców) w szczególności, przytoczyłem dotychczas przepis o wypowiedzeniu (punkt 8) i skutecznem zrzeczeniu się prawa nieusuwalności.

Prócz powyższych istnieją jeszcze szczególne normy, regulujące wysokość komornego za podnajem w sposób następujący: lokator, który przyjmuje sublokatora, nie dając mu używalności mebli może pobierać od niego komorne, przekraczające czynsz przez niego samego płacony, a obliczony w stosunku do danej części mieszkania — niewięcej jak o 30 proc. Jeżeli więc lokator płaci wynajmującemu za lokal pięciopokojowy komorne w wysokości 250 zł. miesięcznie, to podnajmując jeden pokój (bez mebli), może zań pobierać najwyżej 50 zł. + 15 zł., to jest 65 zł. miesięcznie. Za dostarczenie sublokatorowi mebli, wolno lokatorowi żądać tylko słusznego wynagrodzenia, które jednak nie może przewyższać 75 proc. komornego, jakie płaci za podnajętą część mieszkania sam lokator. A więc najwyższe dopuszczalne komorne za pokój

umeblowany, w warunkach wskazanych w przykładzie poprzednim będzie wynosiło: 65 zł. + 37.50 zł., to jest 102.50 zł. Prócz tych opłat lokator może żądać od sublokatora słusznego wynagrodzenia za dalsze świadczenia, jak np. światło, opał, usługę, telefon i t. d.

W razie wystąpienia do sądu o eksmisję lokatora, wynajmujący powinien przypozwać wszystkich sublokatorów, w innym bowiem wypadku, wyrok eksmisyjny nie będzie w stosunku do nich skuteczny. Urząd rozjemczy lub sąd może orzec, że sublokatora należy pozostawić w podnajętej części lokalu na okres, nieprzekraczający 6 miesięcy od chwili wygaśnięcia praw lokatora głównego; orzeczenie takie może być wydane tylko w stosunku do osoby, która była sublokatorem przynajmniej przez 3 miesiące przed utratą praw przez lokatora.

W sprawach o eksmisję z powodu zalegania z zapłatą komornego może sąd, względnie urząd rozjemczy, bądź to na wniosek pozwanego, bądź też z urzędu, w uwzględnieniu stosunków gospodarczych pozwanego *odroczyć termin opróżnienia przedmiotu najmu* na czas do 6 miesięcy, a gdyby przyczyna odroczenia trwała nadal, przedłużyć je na dalsze 6 miesięcy. W takich samych sprawach o eksmisję z mieszkań jedno lub dwupokojowych można na wniosek pozwanego lub z urzędu *zawiesić wykonanie orzeczonej już eksmisji* na czas 6 miesięcy o ile takie zawieszenie usprawiedliwione jest położeniem pozwanego, a w szczególności niezawinionym przez niego brakiem pracy. Sąd, lub urząd rozjemczy może na wniosek lokatora, według własnego uznania i z uwzględnieniem sytuacji gospodarczej obu stron, *odroczyć termin płatności zaległego komornego* w całości lub części na pewien określony czas, oraz rozłożyć spłatę zaległego komornego na raty, jeżeli lokator czerpie dochody wyłącznie z pracy, a zarobek jego miesięczny nie przekracza zł. 80 gdy jest samotny, a zł. 120 jeżeli utrzymuje rodzinę. Wniosek o odroczenie może być wniesiony przed terminem płatności i tylko odnośnie do komornego, którego czas płatności ma nadejść w 3 miesiącach od dnia jego złożenia. Pozwany traci prawo do korzystania z moratorjum mieszkaniowego, jeżeli nie przyjmie odpowiedniej pracy wskazanej mu przez państwowy urząd pośrednictwa.

Ochrona Lokatorów na Śląsku.

Przepisy o ochronie lokatorów obowiązujące w województwie Śląskiem różnią się od opisanych wyżej bardzo nieznacznie. Ważniejsze różnice są następujące:

Przepisom o ochronie między innemi nie podlegają: na obszarze górnośląskiej części województwa budynki, których budowę ukończono po dniu 1 lipca 1918 r., a na obszarze cieszyńskiej części tegoż województwa budynki, co do których udzielono zezwolenia na ich zajęcie po dniu 27 stycznia 1917 r.

Za dostarczenie sublokatorowi umeblowania można umówić godziwe wynagrodzenie, które jednak nie może przekraczać rocznie 10 proc. wartości tego umeblowania.

Jedną z ważnych przyczyn dopuszczających wypowiedzenie najmu jest zaleganie z komornem mimo upomnienia przez 3 następujące po sobie miesiące.

W razie śmierci lokatora w prawa jego wstępują współmałżonek i rodzeństwo, o ile do jego śmierci stale z nim mieszkali.

PRACOWNICY UMYSŁOWI

Umowa o pracę pomiędzy pracownikiem umysłowym i pracodawcą może być *zawarta* piśmiennie lub ustnie. Jeżeli umowa zostaje zawarta ustnie, pracownik może żądać od pracodawcy piśmiennego jej potwierdzenia z przytoczeniem istotnych warunków, jak np. wysokości wynagrodzenia, czasu pracy i t. p.

Istnieją *cztery rodzaje* umów o pracę: na okres próbny, na okres wykonania pewnej pracy, na czas określony i na czas nieokreślony.

1. Każdą nieomal umowę ostateczną poprzedza obecnie *umowa na okres próbny*, która pozwala pracodawcy zorjentować się w kwalifikacjach i wartości pracownika; okres próbny ograniczony jest przez ustawę do trzech miesięcy (może oczywiście trwać krócej). Gdyby strony przed upływem trzech miesięcy nie zawarły umowy ostatecznej i umowy próbnej nie wypowiedziały, — uważa się, że milcząco została zawarta umowa na czas nieokreślony na takich samych warunkach jakie obowiązywały podczas trwania okresu próbnego. Umowę na okres próbny można wypowiedzieć na 1-szy lub 16-ty dzień miesiąca z zachowaniem terminu dwutygodniowego.

2. Umowa zawarta *na czas wykonania jakiejś określonej pracy* wygasa z chwilą gdy praca została ukończona.

3. Umowa *na czas określony* wygasa, również bez wypowiedzenia, z chwilą jego upływu.

4. Umowa *na czas nieokreślony* ulega rozwiązaniu przez wypowiedzenie, które może nastąpić jedynie na koniec miesiąca kalendarzowego z zachowaniem terminu trzymiesięcznego, przyczem wypowiedzieć należy najpóźniej ostatniego dnia okres ten poprzedzającego. Np. umowę, która ma wygasnąć w dniu 30 kwietnia, trzeba wypowiedzieć 31 stycznia.

Pewne odchylenia od tych ogólnych przepisów zachodzą przy umowach o pracę *w gospodarstwach rolnych i leśnych, oraz związanych z niemi przedsiębiorstwach* (np. tartak, gorzelnia i t. p.). Jeżeli umowa taka zostanie zawarta na czas nie-

krótszy niż rok, to nie wygasa przez sam upływ czasu, lecz rozwiązanie jej wymaga wypowiedzenia na trzy miesiące przed terminem końcowym. Gdyby wypowiedzenie w tym terminie nie nastąpiło, umowa przedłuża się na dalszy termin roczny.

Pracodawca *nie może wypowiedzieć umowy* podczas urlopu pracownika; w czasie choroby lub wykluczenia od zajęć przez władzę sanitarną, o ile wywołana temi przyczynami niezdolność do pracy nie trwa dłużej niż trzy miesiące; wreszcie podczas odbywania ćwiczeń wojskowych i pełnienia obowiązków sędziego przysięgłego lub ławnika sądu pracy. O tego rodzaju przeszkodach w pracy powinien pracownik niezwłocznie zawiadomić pracodawcę, gdyż w razie zaniedbania tego, pracodawca będzie mógł umowę wypowiedzieć.

Po wypowiedzeniu umowy przez krórąkolwiek ze stron, pracodawca obowiązany jest udzielić pracownikowi, na jego żądanie, *czasu na szukanie nowego zajęcia* w godzinach pracy i to niemniej jak w stosunku trzech dni roboczych w miesiącu, a pracownikom zatrudnionym w gospodarstwach rolnych i leśnych, oraz związanych z niemi przedsiębiorstwach — w stosunku sześciu dni za cały okres wypowiedzenia.

Wyjątkowo, o ile zachodzą ważne przyczyny, tak pracodawcy, jak i pracownikowi może służyć prawo *rozwiązania umowy* każdego rodzaju *od zaraz,* bez potrzeby obserwowania zwykłych warunków i terminów. Za takie ważne przyczyny zezwalające na rozwiązanie umowy pracownikowi uważa się między innemi: szkodliwy wpływ pracy na zdrowie pracownika stwierdzony przez właściwego lekarza; uchybienie przez pracodawcę istotnym warunkom umowy; obraza pracownika przez pracodawcę. Pracodawca może rozwiązać niezwłocznie umowę np. jeżeli wywołana przez chorobę niezdolność pracownika trwa dłużej niż trzy miesiące; jeżeli pracownik uchybia istotnym obowiązkom; w razie naruszenia przez pracownika zakazu konkurencji. Umowę należy rozwiązać w ciągu miesiąca od dnia gdy przyczyna rozwiązania wyszła na jaw, a przy obrazie w ciągu 2 tygodni.

W razie gdyby jakiś wypadek *„siły wyższej“* (np. spłonięcie lokalu przedsiębiorstwa) uniemożliwił pracodawcy dalsze zatrudnianie pracownika, przysługuje pracodawcy prawo rozwiązania umowy od zaraz w przeciągu miesiąca od chwili wypadku.

Upadłość przedsiębiorstwa nie upoważnia pracodawcy do niezwłocznego rozwiązania umowy.

Jeżeli *przedsiębiorstwo zmienia właściciela,* te prawa i obowiązki wynikające z umów o pracę przechodzą na nowonabywcę, jednakże pracownik, który zawarł umowę na czas określony, może w przeciągu miesiąca wypowiedzieć umowę z zachowaniem terminu trzymiesięcznego.

Do *obowiązków pracownika* należy wykonywanie pracy, którą się podjął podpisując umowę, oraz przestrzeganie t. zw. zakazu konkurencji; zakaz konkurencji zabrania pracownikowi bez zezwolenia pracodawcy prowadzić własne przedsiębiorstwo (bez względu na jego charakter), oraz dokonywać tranzakcyj, choćby na rachunek osoby innej, jeżeli te tranzakcje wchodzą w zakres przedsiębiorstwa, w którem pracownik jest zatrudniony.

Najważniejszym *obowiązkiem pracodawcy* jest wynagradzanie pracowników za pełnione przez nich funkcje. Najczęstszą formą tego wynagrodzenia jest oczywiście wynagrodzenie pieniężne, które pracodawca powinien wypłacić w gotówce i to w terminach następujących:

1. Jeżeli wynagrodzenie ma charakter stałej pensji — najpóźniej ostatniego dnia każdego miesiąca kalendarzowego.

2. Jeżeli wynagrodzenie ma charakter prowizji — najpóźniej ostatniego dnia każdego kwartału kalendarzowego.

Bez pozwolenia pracodawcy pracownikowi nie wolno pobierać wynagrodzenia od osób trzecich za czynności wchodzące w zakres jego obowiązków w przedsiębiorstwie. Pracownikowi, który nie może pełnić swych obowiązków wskutek choroby, wykluczenia od zajęć przez władzę sanitarną, odbywania ćwiczeń wojskowych lub pełnienia obowiązków sędziego przysięgłego albo ławnika sądu pracy, należy się całkowite wynagrodzenie przez okres trzech miesięcy. Pracodawcy służy prawo potrącania z wynagrodzenia pracownika kwot, które otrzymuje on tytułem ubezpieczenia społecznego lub ze skarbu Państwa podczas przerw w pracy dla przedsiębiorstwa. Jeżeli pracownik zostanie wydalony nieprzepisowo, lub jeżeli zerwie umowę z winy pracodawcy, należy mu się wynagrodzenie za miesiąc, w którym rozwiązanie nastąpiło i za 3 miesiące następne, o ile umowa zawarta była na czas nieokreślony, a za cały czas, który miał upłynąć do wygaśnięcia umowy, jeżeli ją zawarto z określeniem terminu końcowego.

Pracodawca na żądanie pracownika winien mu wydać niezwłocznie, a w żadnym razie niepóźniej jak w przeciągu miesiąca, *świadectwo* określające rodzaj i czas zatrudnienia w przedsiębiorstwie.

W razie śmierci pracownika, który ma za sobą w jednem przedsiębiorstwie conajmniej 10 lat pracy, pracodawca obowiązany jest wypłacić jego rodzinie, mającej prawo do ustawowego utrzymania i faktycznie przez pracownika utrzymywanej, *odprawy* w wysokości 3 miesięcznej, a po 20 latach w wysokości 6 miesięcznej pensji. Wysokość odprawy zmniejsza się do połowy, o ile zmarły nie pozostawił małżonka i krewnych zstępnych lub wstępnych.

SPRZĄTANIE

MARJA ANKIEWICZOWA

Podłogę wycieramy bardzo starannie po kątach i pod sprzętami, poczem powstałe w ciągu dnia poprzedniego plamy na posadzce zaciągamy pastą i przystępujemy do ścierania kurzów, które rozpoczynamy od starcia wilgotnemi ściereczkami parapetów okiennych. Fartuch, jaki przy czynnościach domowych jest niezbędny powinien posiadać kieszenie. W nie też wkładamy dwie ściereczki miękkie, niepylące, jedną zwilżoną, drugą suchą, oraz kawałek irchy do przecierania kryształów lub złoconych ram i bronzów.

Należy przestrzegać, aby przy wycieraniu obrazów, nie dotykać złoceń gołemi palcami, ponieważ po nich pozostają ślady. Gdy kurze mamy już wytarte, przystępujemy do glansowania podłogi, a na zakończenie ustawiamy sprzęty na ich zwykłych miejscach.

Jeśli w domu są miękkie, wyściełane meble, poduszki, dywany, portjery — to utrzymanie ich w należytej czystości bez pomocy elektrycznego odkurzacza jest niesłychanie trudne. Wtedy trzepanie i wynoszenie dywanów jest czynnością najdokuczliwszą, która zresztą mimo dużego wysiłku fizycznego daje znikome rezultaty.

Gdy mowa *o czyszczeniu,* mimowoli przychodzą nam na myśl tajemnice chemji, wypowiadając walkę zniszczeniu, jakie powstaje dzięki działaniu czasu, temperatury i wpływów atmosferycznych. Czyścimy przedewszystkiem metale, bronzy, platery, srebra, potem marmury, alabastry, lustra, materje, jeśli trzeba stare ramy od obrazów, a niekiedy przy wielkiej znajomości rzeczy i same obrazy. Robimy to jednak z dużym brakiem wprawy i jeszcze większem ryzykiem. Najłatwiejsze bodaj z pośród wszystkich czynności domowych jest *zmywanie* czy *szorowanie,* które stosujemy tam gdzie brud nie da się usunąć na sucho. Wtedy przedmioty o konstrukcji prostej szorujemy posiłkując się wodą, mydłem, szczotką, a niekiedy i proszkami wybielającemi.

Po należytem rozgraniczeniu poszczególnych czynności, wskazane jest ścisłe określenie kolejności ich wypełnienia. Jeśli dochodzimy do przeświadczenia, że dla wewnętrznej organizacji naszego domu niezbędne jest systematyczne i wzorowe uporządkowanie całego mieszkania — to rozpocznijmy tę pracę od szaf, szuflad, kredensów, kufrów, wnętrz otoman i t. p. To pozwoli nam z pewnością na odciążenie całego mieszkania od wielu zbędnych przedmiotów, które przenoszone z miejsca na miejsce niszczą się bezprodukcyjnie, niepotrzebnie zaprzątając kąty. Jednocześnie dobrze jest robić *wykaz na kartce* rzeczy znajdujących się w danym sprzęcie, a kartkę umieszczać na drzwiach szafy lub na wieku kufra od strony wewnętrznej. Oswobadza to pamięć od niepotrzebnego wysiłku i zabezpiecza od ciągłych poszukiwań, które zawsze grożą nieładem.

I w tym wypadku czynnikiem doniosłym jest klasyfikacja poszczególnych rzeczy. To znaczy, że powinny być one posegregowane na grupy według swej użyteczności lub sezonowego zastosowania. A więc nie należy odzieży ciepłej mieszać z letnią, lub bielizną, obuwia z kapeluszami, rękawiczek z pończochami, drobiazgów tualetowych służących do osobistego użytku z przedmiotami ogólnemi i t. d.

Gdy ład wewnętrzny domu mamy już przeprowadzony, przystępujemy do porządków zewnętrznych. Najlepiej rozpocząć je od uprania wszystkich rzeczy wymagających odświeżenia, jak serwetki, firanki, narzuty, poduszki ozdobne i inne. Poczem odczyszczamy dywany i zwijamy je na przeciąg dwóch, czy trzech dni, w ciągu których uskuteczniamy ostateczne porządki gruntowne według jednego z dwóch powyżej podanych systemów.

Kolejność czynności przy porządkach gruntownych może być następująca: usunięcie obrazów i sprzętów z pokoju, omiecenie ścian, mycie okien, drzwi i pieców, froterowanie podłogi, wniesienie uprzednio odkurzonych mebli i obrazów, zawieszenie firanek i rozłożenie serwetek i drobiazgów uprzednio przygotowanych.

Sprawność wykonania prac poszczególnych jest ściśle uzależniona *od przyrządów technicznych i wartości siły pomocniczej,* jaką dana pani domu rozporządza.

O dobrze wyszkolone służące jest coraz trudniej, natomiast techniczne udogodnienia coraz częściej oddają swe zdobycze na usługi gospodarstw domowych. Odkurzacz elektryczny, froterka, czy wiórkarka elektryczna stają się coraz popularniejsze. A cały arsenał szczotek pokojowych i kuchennych jakie radykalnie zmienia nam stosunek do najprzykrzejszych prac w gospodarstwie. Do zamiatania mamy szczotki z pochewkami z knotowej bawełny, które wykluczają kłopotliwe naciąganie ścierek. Pochewki te ściągają się łatwo i piorą doskonale, a zamiatają znacznie staranniej aniżeli wszelkie inne rodzaje szczotek.

Do zbierania śmieci mamy już szczotki i śmietniczki na wysokich kijach, które oszczędzają nam przykrego schylania się przy każdej czynności. Mycie okien również przestało być niebezpieczne, gdyż wykonywać je można stojąc na ziemi, za pomocą szczotek na składanych kijach.

Znienawidzoną czynność zmywania statków ułatwia nam i upraszcza cały komplet szczotek o różnem zastosowaniu i przeznaczeniu, które ochraniają nam ręce. Pomoc wielką dają nam również środki chemiczne, jak Vim, Błysk, Sidol, Meblodoktór, przywracające utraconą świeżość różnym przedmiotom, a których stosowanie w gospodarstwie nie naraża nas na żadne ryzyko.

Kłopoty może największe paniom domu stwarzają ich pomocnice, które zamiast ułatwienia wnoszą w życie domowe tysiące komplikacyj swem nieuctwem oraz brakiem dobrej woli.

Dlatego to rzeczą tak doniosłej wagi w naszych gospodarstwach jest ujednostajnienie planu zajęć domowych. Każda służąca powinna mieć plan zajęć conajmniej na przeciąg tygodnia wydawany; pani domu zaś powinna posiadać w zapasie sześć programów tygodniowych uwzględniających czynności zwykłe, codzienne, oraz rozmieszczone pośród nich racjonalnie czynności okolicznościowe lub sezonowe w ten sposób, aby ich wykonanie nie kolizowało ze zwykłemi pracami.

Służącą należy wtajemniczać w przewidywane czynności, jednak tylko na przeciąg najbliższego tygodnia. Zbytnia odległość wytyczonych prac i ich pozorny nadmiar mogłyby wywołać w jej umyśle niepotrzebny zamęt i oszołomienie.

Każda z pań najdogodniejszy plan własny zestawić sobie będzie mogła według załączonego szematu.

Mieszkanie 4-ro pokojowe, domowników czworo, jedna służąca, praczka dochodząca.

Poniedziałek: gruntowne sprzątanie bawialnego pokoju, względnie gabinetu, sprzątanie zwykłe pozostałych pokojów, obiad, kąpiel dziecka, pranie drobiazgów dziecięcych.

Wtorek: gruntowne sprzątanie sypialni państwa (co dwa tygodnie przewłóczenie pościeli), sprzątanie, obiad, przepierka dla dorosłych i ich kąpiel.

Środa: gruntowne sprzątanie pokoju dziecka (co tydzień zmiana pościeli), sprzątanie, obiad, czyszczenie klamek i platerów, prasowanie rzeczy pranych.

Czwartek: gruntowne sprzątanie pokoju jadalnego (co miesiąc porządek w kredensie) sprzątanie, obiad, przecieranie szyb okiennych w całem mieszkaniu.

Piątek: gruntowne sprzątanie łazienki i przedpokoju, sprzątanie, obiad, mycie kwiatów, zacieranie plam na posadzkach w całem mieszkaniu i odkurzanie wszystkich dywanów.

Sobota: gruntowne sprzątanie kuchni i pokoju służbowego (o ile jest w danym mieszkaniu) sprzątanie, obiad, przygotowanie na dzień następny, pranie ścierek. Oto w ogólnych zarysach krótki plan zajęć. Przyczem zaznaczyć należy, że powyższy system uwalnia nas od jeneralnych porządków, zabezpieczając domowi naszemu ustalony poziom higjeny i czystości.



Szafka na szczotki, ścierki do kurzu, pasty, proszki, płyny do czyszczenia i szorowania. Model Koła Studjów Gospodarstwa Domowego.

Porządkowanie kolejne poszczególnych pokojów ma jeszcze tę stronę dodatnią, że pozwala nam na tem większą dokładność w drobiazgach, oraz należyte dopatrzenie bez nadmiernego wysiłku, aby wszystko było wykonane na czas oznaczony. W ten sposób gospodarując pani domu może być pewna, że ster rządów spoczywa niepodzielnie w jej rękach i że nie grozi jej niebezpieczeństwo zatracenia równowagi tempa dnia codziennego.

KUCHNIA CODZIENNA

PANI ELŻBIETA.

Dania mączne.

Najtańsze a bardzo pożywne dania mączne, umiejętnie przyrządzone, stanowić mogą główną podstawę pożywienia sfer mniej zamożnych. W połączeniu z dostateczną ilością nabiału i tłuszczu, uzupełnione jarzynami i owocami czynią prawie zupełnie zbędnem mięso i ryby. I nietylko jako artykuł spożywczy, oszczędnościowy winniśmy traktować dania mączne, znajdują one zastosowanie w najwykwintniejszym stole, chociażby w postaci pasztetów, pasztecików, kulebiak i legumin, o których będę obszerniej mówiła na innem miejscu.

Nie wdając się w szczegółowe przepisy, na które w kursie nie ma miejsca, postaram się słuchaczkom opisać dokładnie podstawowe czynności przy wykonywaniu dań mącznych: gotowanych, pieczonych i smażonych. Szczególniejszą uwagę zwrócę na kasze, artykuł spożywczy niedoceniany i niewyzyskiwany dostatecznie, a który powinien wejść w skład codziennych jadłospisów w rodzinach, gdzie są dzieci, starcy lub osoby o słabem trawieniu.

Od kasz też zacznę. Jeżeli chcemy mieć kaszę dobrze rozgotowaną, prawie rozklejoną, gęstą lub rzadką, najlepiej namoczyć ją na kilka godzin nawet na noc całą w zimnej wodzie. Przyśpiesza to znakomicie jej gotowanie. Gdy kasza osiągła należytą gęstość wkładamy w nią odpowiednią ilość masła krowiego, topionej słoniny lub masła roślinnego i mocno wybijamy kopystką lub łyżką drewnianą, aż się pojedyńcze ziarnka kaszy połączą w masę kleistą. Stosuje się ten sposób do gotowania wszelkich kasz jęczmiennych i orkiszowych, a zatem: pęczaku, różnych rozmiarów kasz perłowych, jęczmiennej łamanej i t. p., do kaszy owsianej czy to w ziarnach czy płatkach, do kaszy żytniej, tak zwanej zieleńcowej, bardzo smacznej i dzisiaj zupełnie prawie nie spotykanej, do ryżu na gęsto — a nie na sypko, do kaszy hreczanej łamanej.

Inaczej się traktuje kasze, które chcemy mieć sypkie. Suche, sypiemy na wrzącą wodę, lub zalewamy mniej więcej potrójną ilością płynu (na miarę) dodajemy odrazu tłuszcz, dajemy się raz zagotować, mięszamy od dna, nierozbijając mocno, przykrywamy pokrywą i stawiamy w piec lub na brzegu blachy aby się wolno pod przykryciem prużyły. Ten sposób stosujemy do kasz hreczanych: zwykłej całkowej, obwarzanej i rozmaitych gatunków kasz krakowskich. Jeżeli chcemy mieć kaszkę krakowską jeszcze bardziej sypką, należy ją w wigilję użycia przetrzeć dokładnie z całem jajkiem, ususzyć w piecu lub suchem, ciepłem miejscu, dokładnie rozkruszyć i dalej używać jak wyżej.

Jednakowo traktujemy też kaszę jaglaną, ponieważ jednak ma ona zwykle lekką goryczkę, należy ją raz a nawet parę razy sparzyć wrzątkiem, dokładnie w nim opłókać i odcedzić. Poczem zagotowuje się ją na wrzącej wodzie a następnie gotuje lub wypieka wolniutko na blasze lub w piecu. Także samo gotuje się ryż na sypko. Co do ryżu jednak, to może najlepszym sposobem jego przyrządzenia jest włoski, który polega na przysmażeniu suchego ryżu na maśle, lub nawet na maśle czy oliwie z drobną usiekaną cebulą, a dopiero kiedy ziarnka nabiorą jasno złocistego koloru, zaczyna się dolewać po trosze słonej wody czy rosołu i gotuje wolniutko, nie mięszając wcale, lub też zalewa potrójną ilością płynu (na miarę) i wypieka ryż pod pokrywą w piecu.

Do sypkiej kaszy hreczanej lub jaglanej masło lub inny tłuszcz możemy zastąpić gęstą śmietaną, co daje wyborny smak potrawie. Zupełnie odmiennie traktujemy drobną kaszkę pszenną, tak zwaną mannę i bardzo do niej smakiem i wyglądem zbliżoną kaszę kukurydzową. Na wrzące mleko, wodę lub rosół sypiemy kaszę, mocno mięszając aby się nie pokawaliła. Dalej gotujemy wolno aż dojdzie do pożądanej gęstości. Obie te kasze dopiero po doskonałem wybrzęknięciu nabierają należytego smaku, po ugotowaniu więc nakrywa się rondel czy garnczek pokrywą i trzyma w cieple około półgodziny. Kasza pszenna prędko się gotuje, natomiast kukurydzowa bardzo wolno, co trzeba uwzględnić przy obliczaniu czasu potrzebnego do ich przyrządzenia.

Specjalnie poczesne miejsce w rzędzie kasz, należy się tapioce i sago. Wyrabiane obecnie już w kraju z manjoka, czyli miąższu palmy sagowej, stanowią bardzo posilny i ogromnie strawny pokarm.

Gotujemy je wrzucając na wrzącą wodę, gdy się ponownie wraz z wodą zagotują, odstawiamy na mały ogień lub zakrytą blachę. Gotujemy wolno aż się staną przezroczyste. Można je gotować w małej lub dużej ilości płynu, w tym ostatnim wypadku należy je odlać na sito lub gęsty durszlak i przelać zimną wodą. Dopiero zupełnie gotowe sago lub tapjokę, solimy, cukrzymy, zaprawiamy rozmaitymi dodatkami, lub nawet, jak na leguminy, ponownie dusimy z winem czy owocami.

Większość kasz o których wspominałam, jest używana u nas jako dodatek do potraw mięsnych i rybnych. Wobec ich dużej pożywności powinny służyć jako dania samodzielne, szczególniej godne polecenia na kolację lub pierwsze śniadanie.

Do większej części kasz podajemy mleko surowe lub przegotowane, czasem śmietankę. Poza mlekiem, najczęstszym dodatkiem jest masło topione lub śmietankowe w kulkach czy płatkach, słoninka topiona wraz ze skwarkami — szczególniej nadając się do kasz hreczanych i jęczmiennych. Pozatem do kasz są odpowiednie różne sosy, więc: grzybowy z grzybów świeżych lub suszonych, pieczarkowy, biały koperkowy, śmietanowy i pomidorowy. Pozatem kasze służą jako nadzienie do rozmaitych pierogów, pierożków, kulebiak. Robi się z nich szereg legumin niekosztownych a smacznych, do wszystkich tych dań używamy kasz na sypko ugotowanych.

W daniach specjalnie mącznych rozróżniamy dania gotowane, smażone i pieczone.

Do pierwszej kategorji należą wszelkie kluski, knedle, łazanki i makarony. Te dwa ostatnie gatunki po ugotowaniu jeszcze się zapieka. Kluski robimy zwykle, na drożdżach i na białkach. Na pierwsze rozbijamy mąkę z wodą na niezbyt gęste ciasto, dodajemy dowolną ilość jaj, soli, — czasem masło. Kluski drożdżowe różnią się tem od pierwszych, że muszą przed użyciem wyrosnąć, ciasto na nie należy mocno wybić i nie powinno być gęste. Kluski na białkach, czyli pospolicie zwane francuskiemi robimy ucierając kawałek masła na śmietanę, dodając doń żółtka, ucierając to dokładnie z mąką, następnie zaparzając paru łyżkami rosołu czy wrzącej wody, nakoniec, dodając ubite na sztywną pianę białka.

Wszystkie kluski gotują się jednakowo. Bierze się metalową łyżką z brzegu miski nieduże, możliwie równej miary kawałki, spuszcza na osolony wrzątek, — ewentualnie rosół lub mleko gotujące się. Przykrywa pokrywą, daje zawrzeć. Gdy wszystkie do góry spłyną, są gotowe. Wybiera się je durszlakową łyżką, lub wylewa na durszlak. Wszystkie mają tę wspólną właściwość, że stać długo nie mogą, gdyż smak tracą i stają się klejowate, zagęszczają zupę w której mają być podane, to też wszelkie kluski gotuje się w ostatniej chwili przed podaniem. Zwykłym dodatkiem do klusek jest masło topione lub słoninka ze skwarkami. Posypanie ostrym serem tartym, dodanie cebulki do masła lub wymięszanie z czystym sosem pomidorowym znakomicie polepsza smak klusek.

Knedlami nazywamy duże kluski, w których skład oprócz mąki i jaj wchodzą jeszcze grzaneczki przysmażone z bułki, skrawki słoniny lub drobno krajana szynka, boczek, smażona cebula i t. p. Bardzo w użyciu na południu Polski, głównie na pograniczu Czechosłowacji, w reszcie kraju mniej znajdują zwolenników. Stanowią one nieraz samodzielną, bardzo pożywną, lecz nieco ciężką potrawę. Jada się je z topioną słoninką i — kiszoną kapustą.

Makaron i łazanki, robią się właściwie zupełnie jednakowo, czyli jednakowo się na nie zagniata ciasto. Na najlepszy makaron domowy (zwany też pospolicie kluseczkami krajanemi dla odróżnienia od wyżej opisanych kluseczek kładzionych łyżką), bierzemy tylko jaja całe i mąkę, zagniatając możliwie gładko i twardo i tylko lekko soląc to ciasto. Ze względów oszczędnościowych jednak musimy często dodawać do ciasta wody. Biorąc dwie łyżki wody na każde jajko otrzymujemy jeszcze bardzo dobry makaron. Po zagnieceniu należy ciasto uformowane w dużą kulę przykryć miską i dać mu odpocząć chociażby z pół godziny. Następnie wałkuje się je jaknajcieniej i lekko przesusza w dużych arkuszach. Teraz krajemy te arkusze w pasy na cztery palce na makaron, na dwa lub jeszcze mniej na łazanki. Układamy pasy jeden na drugi, pudrując lekko mąką aby się nie posklejały. Nakoniec ostrym nożem szatkuje się kluseczki jaknajcieniej, łazanki w ukośne kawałki. Można takie ciasto dobrze wysuszone, jakiś czas przechowywać w słojach lub woreczkach, byle w suchem miejscu lub też używać natychmiast sypiąc na wrzącą, dobrze osoloną wodę, przykrywając pokrywą i odcedzając jak tylko na wierzch spłyną. Jak makaron tak i łazanki podajemy z masłem rumianem, ze słoniną, z serem świeżym lub ostrym, tartym. Możemy też je zapiekać z rozmaitymi dodatkami: resztkami mięsa, szynką, serem, śmietaną, grzybami, rybą, rakami i t. p. Zawsze postępujemy jednakowo.

Odcedzony makaron przelewamy wodą, zaprawiamy masłem, surowemi jajami, mięszamy lub przekładamy dodatkami, układamy na półmisku lub w formie ogniotrwałej wysmarowanej masłem, przysypujemy bułeczką lub ostrym serem, skrapiamy masłem i zapiekamy w piecu do dobrego zrumienienia. Zupełnie także samo gotuje się i zapieka makaron kupny, nigdy jednak — za wyjątkiem prawdziwego włoskiego — nie dorównywający domowemu. Należy przy gotowaniu uważać, aby go nie rozgotować nadto, powinien pozostać jędrny, przy jedzeniu stawiać pewien lekki opór zębom. Rozgotowany, klejowaty makaron jest rzeczą absolutnie bez smaku.

Do dań mącznych smażonych należą w pierwszym rzędzie wszelkie naleśniki i raczuchy.

Na naleśniki używamy dowolną ilość jaj i mąki, naprzykład dwa jaja na szklankę mąki. Naleśniki robimy zawsze na wodzie. Robione na mleku są znacznie mniej delikatne. Na zwykłe naleśniki używamy jaja całe. Na delikatniejsze, tak zwane

biszkoptowe, dodajemy ubite na pianę białka. Ciasto należy jaknajdokładniej ubić trzepaczką. Powinno być tak rzadkie aby się doskonale po patelni rozlewało jaknajcieńszą warstwą. Patelnię smarujemy kawałkiem młodej słoniny, zatkniętej na widelec. Naleśnik po lekkiem zrumienieniu z jednej strony należy przewrócić na drugą, co wymaga nieco zręczności. Tak upieczone naleśniki, nadziewa się rozmaitymi farszami, składa w chusteczkę, lub zwija w rolkę i smaży na szmalcu, fryturze lub maśle. Chcąc aby były jędrniejsze macza się je w rozbitem jajku i tarza w bułeczce.

Na raczuchy drożdżowe rozczyniamy ciasto jak na bułki, na mleku lub wodzie z rozbitymi w nich drożdżami. Nie powinno być gęste, aby nie były ciężkie. Dodajemy do nich dowolną ilość jaj i masła. Wyrośnięte smażymy na obfitym szmalcu (na maśle są mniej smaczne). Raczuszki na białkach rosną pod wpływem dodanej do nich piany z nich, dobrze jest też dodawać do nich trochę proszku do pieczywa, najlepiej krajowego „Luba". Smaży się je tak samo.

Z ciasta jak na raczuchy drożdżowe, robi się tak zwane pyzy, czyli babki gotowane w formie budyniowej. Kawałki ciasta bierze się ręką, mocno wysmarowaną masłem, po wyrzuceniu na półmisek powinny się łatwo dzielić. Wszelkie pierożki drożdżowe należą do działu piekarnictwa lub do kuchni wykwintniejszej, natomiast muszę jeszcze słów kilka powiedzieć o pierożkach gotowanych i kołdunach.

Ciasto na nie przyrządza się jak na kluseczki krajane, jednak mniej twarde, aby po nałożeniu farszem brzegi się dały dokładnie i mocno skleić. Najlepiej jest robić pierożki zapomocą ząbkowanego przyrządu, wszędzie się znajdującego w handlu, który jednocześnie wycina pierożki i dokładnie zaciska brzegi. Kołdunami nazywamy pierożki z surowego mięsa z dużą ilością łoju, cebuli i przypraw.

Szałtanosami nazywają na Kresach Wschodnich pierożki nadziewane serem. Kołduny się podaje wprost tylko ugotowane w zakrytej salaterce, aby nie ostygły. Do pierożków z serem podaje się topione masło i śmietanę. Do pierogów owocowych i jagodowych śmietanę i cukier. Wszelkie inne pierogi: mięsne, rybne, grzybowe, z ryżu, jajami, kaszane i t. p., podaje się polane masłem z bułeczką lub topioną słoninką ze skwarkami. Można też gotowe pierożki zapiekać ze śmietaną lub z masłem i serem, postępując z niemi tak jak z krajanemi kluseczkami.

GRUPA II. WYKŁAD 6.

HIGJENA ŻYCIA CODZIENNEGO

Mag. Przyrody i dietetyki M. MORZKOWSKA.

Higjena układu rozrodczego

Przedmiot higjeny układu rozrodczego.

Kwestja reprodukcji w najszerszym słowa tego znaczeniu obejmuje zastępowanie jednego pokolenia drugim.

Dzieje się to według praw o dziedziczności — pouczającej o skutkach, jakie sposób życia rodziców wywiera na młode pokolenie oraz mówi nam o najlepszym możliwie dozorze nad higjeną ciąży oraz pierwszych dni życia niemowlęcia jak również i racjonalnego uregulowania życia płciowego.

Dziedziczność.

Wiedza nasza o dziedziczności rozwinęła się szybko podczas ostatnich kilku lat. Rozwój wiedzy tej poszedł w dwu kierunkach: studja nad dziedzicznością u ludzi (Eugenika) zapoczątkowane przez Galtona oraz studja nad dziedzicznością u roślin i zwierząt, rozpoczęte dawniej przez Mendla (Genetyka).

Prawa Mendla. Prawa Mendla mówią, że przeciwne (kontrastowe) cechy charakterystyczne mężczyzny i kobiety nie mogą się połączyć w młodem pokoleniu, lecz te dziedziczne jednostki (geny) pozostają zróżniczkowane w komórkach organizmu młodego, łącząc się w następnych pokoleniach zależnie od prawa prawdopodobieństwa i przypadku.

Zilustrujmy na przykładzie prawa Mendla: Gdy groch produkujący ziarna koloru zielonego skrzyżujemy z grochem, produkującym żółte ziarna, w pierwszym pokoleniu ziarna będą koloru żółtego, ale jeśli te rośliny 1-go skrzyżowanego pokolenia znów skrzyżujemy pomiędzy sobą — wyprodukowane ziarna grochu dzielą się zawsze w określonym stosunku na *żółte* i *zielone*. A więc np. 25 proc. z ogólnej ilości — może być żółtych, 25 proc. zielonych i 50 proc. mieszanych.

Łatwiej zrozumieć prawo Mendla, jeśli przyjmiemy ogólnie przyjętą w nauce zasadę, że t. zw.

chromozomy noszą cechy dziedziczności. Ilość chromozomów w każdej komórce jest stała dla każdego gatunku. Ilość chromozomów we wszystkich komórkach *jest 2 razy większa niż w dojrzałych komórkach* płciowych. Innemi słowy *ostateczny proces dojrzewania komórek płciowych pozwala na podział chromozomów w 2 grupy tak, że mogą być 2 rodzaje plenników i 2 rodzaje jaj, jeżeli chodzi o dziedziczenie lub niedziedziczenie jakichkolwiek charakterystycznych cech.*

Mechanizm dziedziczności nie może być lepiej zilustrowany niż przez *całkowite podobieństwo identycznych bliźniąt,* które pozostały przez podział embrjonu podczas 2-u komórkowego stadjum. Nie podobne — nieidentyczne bliźnięta powstają z oddzielnych jaj, z który każde osobno jest zapłodnione przez komórkę plennikową. Pierwsze bliźnięta otrzymują identyczne czynniki dziedziczności (t. zw. geny).

W jaki sposób płeć powstaje?

Na pytanie, od czego zależy płeć, nie może jeszcze nauka odpowiedzieć. Studja nad dziedzicznością, rozpoczęte przez Mendla, zostały rozwinięte i uzupełnione przez wielu uczonych europejskich. Dawniej mniemano, że komórki każdego organizmu zwierzęcia i człowieka zawierają 2 razy więcej chromozomów niż komórki płciowe odpowiedniego gatunku (zwierzęcia czy człowieka). Obecnie stwierdzono, że u męskich osobników w pewnych gatunkach rzecz się ma inaczej. W komórkach organizmu żeńskiego *jest 48 chromozomów,* a w dojrzałych komórkach płciowych 24 chromozomy, w komórkach organizmu męskiego jest *47 chromozomów.*

Podczas procesu dojrzewania męskich komórek płciowych niektóre z nich mają 23, inne 24 chromozomy. Gdy plennik o 23 chromozomach łączy się z jajem otrzymujemy embrjon o 47 chromozomach t. j. *męski.* Gdy zaś plennik o 24 chromozomach łączy się z jajem (żeńskie komórki płciowe zawsze mają 24 chromozony) otrzymujemy embrjon płci żeńskiej — komórkę, bowiem, o 48 chromozomach.

Płeć noworodka jest zatem kwestją przypadku. Niektóre cechy fizyczne występują jako *dominujące* inne jako recessywne. U mężczyzn np. Daltonizm — niewrażliwość na pewne barwy bywa cechą dominującą. Cecha ta jest t. zw. *recessywną* u kobiet t. j., że choć dziedziczona nie ujawnia się u kobiety, a może być przez nią przeniesiona na synów jedynie. A więc mężczyzna, posiadający Daltonizm nie powinien się obawiać, że przekaże ten defekt dzieciom, jeśli ożeni się z kobietą zupełnie normalną pod tym względem. Defekt ten jednak może być przeniesiony przez córki jego na wnuków, nigdy jednak na wnuczki. Kobieta, natomiast, cierpiąca na Daltonizm mająca zupełnie normalnego męża, choćby nawet pochodziła od rodziców posiadających Daltonizm, *nigdy* nie przekaże tego defektu swym córkom. Synowie jej jednak wszyscy mogą mieć Daltonizm.

Dziedziczność a intelekt.

Zdolności intelektualne są bezwątpienia dziedziczne i można zauważyć ogromną współzależność (korrelację) jaka istnieje pomiędzy umysłowością ojca i syna oraz umysłowością braci. Istnieje również dość wyraźna korrelacja pomiędzy zdolnościami intelektualnemi męża i żony, ponieważ mężczyzna wybiera najczęściej kobietę o umysłowości podobnej do swojej choćby nawet była znacznie mniej rozwinięta.

Choć życie często stwierdza inaczej, nie mniej te wyjątki mogą potwierdzić powyższą regułę. Dziedziczność cech umysłowych podlega innym prawom niż dziedziczność cech recessywnych i dominujących. Umysłowe jak również i fizyczne cechy t. j. wygląd, rozmiary i inne występujące w młodym pokoleniu stanowią najczęściej mniej lub więcej harmonijne *połączenie* cech rodzicielskich.

Eugenika zajmuje się studjami nad historją rodzin pod względem dziedziczenia różnorodnych cech. Udało się zarejestrować 5 — 6 pokoleń rodziny, w których 75 proc. członków wykazywała duże zdolności umysłowe i nieprzeciętną sprawność fizyczną. Pewne zaś rodziny nigdy nie dają społeczeństwu więcej niż 20 proc. jednostek zdolnych i normalnie rozwiniętych fizycznie. Np. w pewnej rodzinie w 5-u pokoleniach było 1200 osób, wśród których 200 zawarło związki małżeńskie w tejże rodzinie. Historja 1040 jest mało znana. Około 300 członków z tej rodziny umarło w niemowlęctwie. Z pozostałych 7 było mordercami, 60— złodziejami, 130 — popełniło inne przestępstwa, 140 — odznaczało się charłactwem fizycznem, około 50 proc. kobiet oddało się prostytucji, żaden z członków tej rodziny nie skończył szkoły, a jedynie 20-u wykonywało pracę zawodową.

W rodzinie tej prawdopodobnie nietylko dziedziczenie odgrywało rolę, ale też i wpływ otoczenia, w którym członkowie jej przebywali. Nie mniej jednak dziedziczność odgrywać musiała znaczną rolę.

W Polsce rozwija się Towarzystwo Eugeniczne, (Warszawa, Nowy Świat Nr. 1) mające na celu propagandę dobrych małżeństw (udziela porady w kierunku wyboru małżonków).

Największą klęską w higjenie układu rozrodczego są szerzące się choroby weneryczne. Zatrucia organizmu syfilisem są szczególnie groźne dla organizmu dziecięcego. Gonorrhea — nie jest dziedziczną, dziecko jednak może się chorobą tą zarazić

przy urodzeniu lub później np. przez spanie z dorosłymi. Choroby weneryczne mogą być zwalczane *jedynie* przez uświadomienie społeczeństwa, co do istoty tych chorób, oraz przez anty-alkoholową propagandę.

Według Forella około 75 proc. ludności zaraża się w stanie nietrzeźwym.

Tryb życia siedzący i praca umysłowa działają podniecająco na zmysły, sport wszelki i różnorodność zajęć wpływają na zmniejszenie niezdrowych objawów, chęci podnieceń.

Aby streścić wymagania higjeny układu rozrodczego ugrupujmy je w szereg przykazań:

6 przykazań dla matki w okresie ciąży.

1. Przynajmniej 1 raz na miesiąc w okresie ciąży dawać mocz do zbadania.

2. Odżywiać się regularnie z obfitością jarzyn, owoców i mleka, dbać o regularność wypróżnień.

3. Dbać o czystość skóry. Podczas ostatnich 3 tygodni zamiast kąpieli używać prysznicu letniego.

4. Używać dużo ruchu na świeżem powietrzu.

5. Utrzymywać ubranie w czystości, rozluźniając w miarę potrzeby.

6. Zgłaszać się co jakiś czas do lekarza, szczególnie podczas występujących opuchnięć nóg, wymiotów, krwawień etc.

6 przykazań dla Rodziców.

Głos płodu:

1. Jako pokolenie przyszłe pragnę żyć lepiej niż rodzice, bez obarczenia dziedzicznego defektami fizycznemi i duchowemi.

2. Pragnę mieć Rodziców o umiarkowanych przyzwyczajeniach jedzenia, picia oraz wstrzemięźliwych w zaspakajaniu wszelkich potrzeb fizycznych.

3. Rodzice pamiętać powinni o moich pierwszych dniach życia i ułatwić organizmowi memu rozwój wszechstronny.

4. Nie zabijajcie we mnie zaufania przez kłamstwo i na pytanie: skąd przychodzę, odpowiadajcie krótko i jasno bez sensacyjnych komentarzy, które mogłyby rozbudzić niepotrzebną ciekawość.

5. Uświadamiajcie mnie w okresie dojrzewania, wyjaśniając kwestję osobistej higjeny, która da mi podstawy do uniknięcia błędów i ekscesów, uniemożliwiających wzięcie udziału w dawaniu życia dalszym pokoleniom.

6. Dajcie nam dobry przykład życia zgodnie z sumieniem, bez deklamacji i pustych frazesów.

GRUPA XIII. WYKŁAD 6.

OGRÓDKI

Ogrodnik Architekt STANISŁAW SCHOENFELD.

Rośliny zawsze zielone liściaste nietylko marzną, ale przypala je w zimie słońce, więc nawet odporne na mróz (np. bukszpany) dobrze jest chociaż gałęziami iglastemi osłonić. Zabezpieczenia od mrozu wymagają: bluszcz szkocki, Evonymus radicaus, Prunus Laurocerasus, Magnolia, Ilex. Bluszcz okrywa się suchemi liśćmi. Różaneczniki (Rhododendron) gruntowe i azalje gruntowe w miejscach osłoniętych wytrzymują bez nakrywania, byle ziemię zasypać warstwą miału torfowego, który potem z korzyścią dla roślin można przykopać. Inne owija się w sposób uprzednio opisany, albo tworzy się namiot z tyczek i okrywa się to rusztowanie matą, rogożą lub gałęziami iglastemi.

Konifery również okrywać należy namiotami, albo związywać gałęzie, unosząc je ku górze i robić chochoły. Najczęściej wystarcza dla nich osłonięcie gałęziami świerkowemi lub jodłowemi. Z pospolitszych iglastych trzeba zabezpieczać od mrozu: Biota, Cedrus, Cephalotaxus, Cryptomeria, Cupressus, Chamaecyparis (z wyjątkiem pisifera), Sciadopytis, Sequoia. W niektórych okolicach nawet jodły przymarzają. Bardzo ważne jest obfite polanie ziemi przed opakowaniem roślin!

Rośliny zabezpieczone odslania się wiosną po przejściu mrozów, w dzień pochmurny lub dżdżysty, ale gałęzie, lub inny lekki materjał należy pozostawić pod ręką, żeby w razie powrotu mrozów łatwo było nanowo rośliny osłonić. Zbyt późne odkrywanie często wywołuje butwienie zabezpieczonych okazów. Wszelki materjał, używany do okrywania, musi być suchy.

Śnieg, gromadzący się na koniferach, trzeba systematycznie otrząsać, bo pod jego ciężarem gałęzie zwisają, psując kształt rośliny, a nieraz ulegają złamaniu, lub nawet oderwaniu od pnia.

Pnącza powinny w ogrodach znaleźć większe niż dotychczas zastosowanie, bo oddają różnorodne, a nieocenione usługi przy okrywaniu nagich ścian, gołych pni drzew, werand, balustrad, altan, łuków,

pergoli, specjalnych rusztowań, festonów i t. p. Duża płaszczyzna muru wywołuje zawsze wrażenie zimna lub martwoty bez względu na to, czy będzie stanowiła ścianę domu, czy zabudowania gospodarczego, czy ogrodzenie.

Zpośród wielu roślin, nadających się do zasłaniania takich powierzchni, jedne wspinają się, przywierając ssawkami bezpośrednio do ścian, inne potrzebują rusztowań z listew, drutu lub siatki, żeby się po nich wić, albo czepiać ich wąsami. Można połączyć też przyjemne z pożytecznem, rozpinając na ścianach winorośl lub drzewa owocowe: brzoskwinie, morele, figi, albo wytworne odmiany jabłek lub gruszek.

Rozpowszechnione jest błędne mniemanie, że pnącza sprzyjają panoszeniu się wilgoci w domach. Jeżeli są to pnącza, które same się czepiają muru czy drzewa, to ssawkami wyciągają wilgoć ze ścian.

Jeżeli pną się po rusztowaniach, wówczas pomiędzy niemi a ścianą powstaje przestrzeń wolna, dostępna dla powietrza. Wprawdzie liście powstrzymują dostęp promieni słonecznych do ściany, ale również nie dopuszczają opadów, które spływają po dachówkowato układających się liściach. Zresztą błędem jest dopuszczanie do tworzenia się grubych warstw pnączy, których luźno zwisającemi pędami wiatr szamoce: pnącza powinny być przycinane, żeby tworzyły tylko zwarte, jednolite, ale cienkie pokrycie.

Pnącza spotykamy wśród roślin jednorocznych, wśród bylin (roślin zimotrwałych) i wśród zupełnie trwałych. Jedne z nich udają się tylko na wystawie słonecznej (południowej), innym więcej dogadza łagodne słońce wschodnie lub zachodnie, niektóre zadowalają się ścianą północną, a są nawet takie, które godzą się z wszelkiemi warunkami.

Nie wdając się w opis rozlicznych gatunków. ograniczymy się do krótkiej wskazówki, jak rozmieszczać najpospolitsze ze spotykanych u nas pnączy ozdobnych.

Do okrywania ścian wschodnich nadają się: Akebia Ampelopsis, Clematis, Hedera, Lonicera, róże pnące, Vitis odoratissima.

Do okrywania ścian południowych: Ampelopsis, Clematis poniculata, montana, Jackmanni i t. p., Glycine, Poligonum.

Do okrywania ścian zachodnich: Akebia Ampelopsis, Aristolochia, Clematis, Hedera, Lonicera, róże pnące, Vitis odoratissima.

Do okrywania ścian północnych: Ampelopsis muralis, quinquefolia, Aristolochia, Clematis vitalba, Hedera Helix, Lonicera, Vitis odoratissima (raczej na dobrze oświetlone werendy, niż na ściany).

RÓŻE.

Róże są nieodzowną ozdobą każdego ogrodu, a w małych grają nieraz dominującą rolę, dlatego poświęcamy im w tym kursie specjalny wykład.

Należy zawsze pamiętać, że róże szlachetne pochodzą z cieplejszego klimatu, i jako egzotyczni goście, muszą otrzymać najkorzystniejsze warunki rozwoju, możliwie zbliżone do naturalnych. Więc starajmy się dać im miejsce osłonięte od wiatrów, nie ocienione, aczkolwiek zbyt silne promienie słońca przypalają zwłaszcza ciemne odmiany. Dostęp słońca przedpołudniowego zupełnie wystarcza. Ziemia gliniasto piaszczysta jest dla nich najodpowiedniejsza, ale nie w każdym ogrodzie taka się znajduje. Ponieważ jednak róże nie sięgają daleko korzeniami, więc *doprawienie ziemi* dla nich nie przedstawia szczególnych trudności. Do gruntów nazbyt zwięzłych dodajemy zatem miału torfowego, kompostu próchnicowego, piasku, popiołu i t. p. — do zbyt lekkich używamy gliny przemrożonej, stawiarki, mocnego kompostu. Grunty podmokłe najprzód odwodnimy, wystawimy w ostrej skibie na działanie mrozu, potem przerobimy z wapnem w ilości 600 g. na metr kw. Wogóle dodatek wapna w każdej ziemi jest dla róż niezbędny, ale w normalnych warunkach wystarcza dodatek 350 do 400 g. na metr kw. Ziemie wapienne z natury jednak pod róże się nie nadają, bo są za suche i za gorące; mogą one być ulepszone przez dodanie torfu, stawiarki i kompostu.

Przy zakładaniu różanki, a więc przy dość gęstem obsadzaniu pewnej przestrzeni różami, zaleca się wykonać regulówkę na głębokość około 50 cm. Przy sadzeniu pojedyńczych okazów korzystniej wypada kopać dołki, tem obszerniejsze, im bardziej ziemia wymaga doprawienia, zatem od 50×50 do 100×100 cm. przez 50 cm. głębokości.

Przy wykonywaniu regulówki, oprócz tych dodatków, które wymieniliśmy wyżej, powinniśmy zasilić obficie ziemię, żeby zaopatrzyć suto spiżarnię dla róż: A więc: dawka tomasówki 15 proc. w ilości 300 g. na metr kw. dostarczy fosforu, koniecznego do drzewnienia pędów i wytwarzania obfitych, pięknie zabarwionych kwiatów; nawóz organiczny wzbogaca ziemię w próchnicę, ogrzewa ją nieco i przewietrza, reguluje wilgotność ziemi i przysparza składników odżywczych. Na pierwszem miejscu stoi krowieniec, potem dowolne nawozy przetrawione. Świeża mierzwa końska, owcza, oraz świeży pomiot ptasi są za gorące i za suche, więc mogą być zużyte jedynie po rozłożeniu się. Jako obfity zasiłek, należy uważać dawkę 1 m. sześć. nawozu na 50 m. kw. ziemi. Nawozów tych nie należy nigdy zagrzebywać głęboko, lecz dawać je na 10 — 15 cm. od powierzchni ziemi, i wykonać regulówkę na parę tygodni przed sadzeniem róż, żeby ziemia się uległa, a nawozy rozłożyły.

Jeżeli sadzimy w dołki, to zależnie od natury gruntu, *przygotowujemy zaprawę* lżejszą lub zwięźlejszą, dążąc zawsze do uzyskania średnio zwięzłej ziemi gliniasto piasczystej. A zatem bierzemy kampost, przemarzniętą glinę, stawiarkę, odpowiednią ilość wapna, tomasówki i krowieńca, albo inny nawóz organiczny przegniły. Zaprawę tę, doskonale wymieszaną, rozwozimy, składając po 1 — 2 taczek przy każdym dołku, następnie dołki zasypujemy, mieszając zaprawę z glebą miejscową, i po zupełnem zasypaiu, zostawiamy dołki na jakiś czas, żeby się ziemia uleżała.

Do sadzenia wybieramy tylko tyle ziemi, ile trzeba miejsca na wygodne rozłożenie korzeni, dzięki czemu zapobiegamy późniejszemu zapadaniu się krzewów wskutek ulegania się ziemi.

Sadzenie krzaków róż odbywa się tak samo, jak wszystkich innych krzaków, tylko zamiast ziemię koło korzeni obdeptywać, lepiej jest mocno ją ugnieść rękami, a następnie obficie zlać wodą, żeby osiadła i przylgnęła do korzeni. Natomiast róże pienne (brzydko a niepotrzebnie z niemiecka nazywane „sztamowe"), które do przykrywania na zimę trzeba przyginać do ziemi, korzystniej jest sadzić skośnie, bo wtedy pieniek mniej jest narażony na złamanie.

Przy sadzeniu róż przycinanie korzeni ograniczamy do koniecznej potrzeby, a więc odcinamy tylko części złamane i chore aż do miejsca zdrowego, na grubszych korzeniach uciętych odświeżamy rany, a drobne zostawiamy nienaruszone. Przygotowane w ten sposób korzenie możemy zamoczyć w rozrobionej na dzień lub dwa wcześniej papce z gliny z krowieńcem, lub w wodzie, co jednak nie jest konieczne.

Należy unikać wystawiania korzeni na działanie słońca i powietrza, bo łatwo zasychają. Przed sadzeniem róż piennych wbijamy w ziemię we właściwych miejscach paliki, co znakomicie pracę sadzenia przyśpiesza.

Jeżeli *po zasadzeniu róż* panują upały, albo wogóle mamy obawy co do przyjęcia się roślin, to należy zastosować specjalne zabiegi. Przedewszystkiem niezbędne jest przycięcie pędów, ale o tem pomówimy osobno szerzej, teraz zaś będziemy traktowali rośliny jakby już zostały odpowiednio przycięte.

Więc róże krzaczaste można całkowicie zasypać piaskiem, albo lekką przepuszczalną ziemią, i skrapiać ją w miarę wysychania. Kopczyki te pozostają dopóki młode pędy nie dosięgną długości około 10 cm., poczem należy je usunąć w dzień dżdżysty, lub rozgarniać stopniowo, bo inaczej słońce może wydelikaconą tkankę przypalić. Można też krzaczek ocienić odwróconą dnem do góry doniczką, pod którą podkłada się patyczki dla zapewnienia dopływu powietrza.

Róże pienne przyjmują się trudniej od krzaczastych, więc tembardziej wymagają ochrony od zaschnięcia. Można je nagiąć do ziemi i przypiąć kulką (hakiem drewnianym), poczem koronę zasypać tak samo, jak różę krzaczastą.

Można pieniek wyprostować i przywiązać, a wtedy albo smaruje się go gęstą papką z gliny i krowieńca albo owija mchem, często zwilżanym, żeby zapobiedz parowaniu wilgoci. Zraszanie całej rośliny jak to już zaznaczaliśmy przy pielęgnowaniu krzewów (patrz str. 52) i dla róż jest bardzo pożyteczne. Bywa niekiedy zalecane umocowywanie na trójnogu z palików, wyższym od posadzonej róży, doniczki z wodą w ten sposób, żeby przez maleńki otworek w dnie woda powoli kapała na opatrunek ze mchu i utrzymywała go w stanie wilgotnym.

Wszystkie te zabiegi nie wykluczają polewania ziemi raz lub dwa na tydzień, zależnie od stanu pogody. Polewanie jednak musi być tak obfite, aby przesiąkła cała warstwa ziemi, w której znajdują się korzenie, więc trzeba koło roślin robić miski i parę razy zrzędu napełnić je wodą. Przy polewaniu gęsto posadzonych różanek spulchnia się ziemię motyczką przed polewaniem, żeby woda łatwo mogła wsiąkać. Nazajutrz po polaniu należy całą ziemię ponownie płytko spulchnić, nie rozdrabniając jej nadmiernie.

Tak samo należy postępować i nadal *przy pielęgnowaniu róż dobrze zakorzenionych.* Żeby oszczędzić sobie polewania, a równocześnie przysparzać roślinom pokarmu, dobrze jest na czas upałów, więc pod koniec maja, pokrywać ziemię nawozem przetrawionym, który też zapobiega wyrastaniu chwastów.

Nakrywanie wcześniejsze jest szkodliwe, bo najprzód trzeba dać ziemi czas na nagrzanie się, a pozatem w nawóz chrabąszcze chętnie składają jajka, więc trzeba odczekać aż te owady przestaną latać.

Zasilanie róż w czasie kwitnienia jest bardzo wskazane, a ze wszystkich nawozów najlepszy jest bądź krowieniec, bądź przetrawiony nawóz stajenny. Można ich używać do pokrywania ziemi, jak opisane wyżej, przyczem deszcz lub polewanie będą je ługowały, albo można je rozrabiać w wodzie do polewania. W braku tych nawozów naturalnych można posiłkować się nawozami pomocniczymi, najlepiej w postaci znajdujących się w handlu gotowych mieszanek, i dawać je rozpuszczone w wodzie, w stosunku *najwyżej* 2 g. na litr wody. Wogóle w ciągu okresu wegetacyjnego ilość zużytych nawozów pomocniczych nie powinna przekraczać 40 g. na metr kw. plantacji, co odpowiadałoby 5-ciokrotnemu polaniu roztworem 2 g. na litr, przy wylaniu 4 l. wody na metr kw. jednorazowo. Co parę lat wapnowanie ziemi jest bardzo pożądane.

UTRZYMANIE BIELIZNY STOŁOWEJ PORCELANY, SZKŁA, SZTUĆCA

WANDA DOBRZAŃSKA.

SERWIS PORCELANOWY

Serwis porcelanowy i szkło codzienne najpraktyczniej jest przechowywać w kredensie kuchennym, pozostawiając na wierzchu tylko tyle sztuk ile mamy w ciągłem użyciu. Sztuki zbywające, a wchodzące w skład serwisów codziennych pomieścimy w kredensie, czy szafie pokojowej, wyjmując je tylko w razie potrzeby i odbierając natychmiast po użyciu pod rachubą.

Najpraktyczniejszemi serwisami codziennemi są takie, których wzory znajdują się stale w handlu. Ułatwia nam to dopełnianie ich natychmiast gdy się jakaś sztuka stłucze.

Postępując w ten sposób unikamy poważnych jednorazowych wydatków, na które tak trudno zdobyć się w skromnie uposażonem gospodarstwie, zdarza się bowiem często, że dokupienie większej ilości sztuk naraz przerasta elastyczność naszego budżetu, a niemożność dopełnienia serwisu wprowadza dezorganizację w gospodarstwie i jest powodem niedbałego nakrycia złożonego z różnorodnych talerzy, szklanek i t. p., albo dopełniania codziennego serwisu odświętnym, który wkrótce ulega również zniszczeniu.

Dobrze skompletowany serwis porcelanowy, czy fajansowy powinien składać się: z talerzy głębokich, dużych płytkich, większych i mniejszych deserowych, miseczek do kompotu; wazy; jednej (przy sześcioosobowym), a dwóch (przy dwunastoosobowym) sosjerek; dwóch podłużnych i dwóch okrągłych półmisków, dwóch czworokątnych i dwóch okrągłych salaterek i dowolnej ilości małych półmiseczków, do podawania zimnych mięs, wędliny, ryb wędzonych, śledzi i t. p.; odpowiedniej do ilości talerzy, ilości filiżanek i filiżaneczek do czarnej kawy, jeżeli nie posiadamy spirytusowej, lub elektyrcznej maszynki do zaparzania kawy powinien w skład serwisu wchodzić i imbryk porcelanowy z przykrywką w którym przelewa się czarną kawę, podając ją do pokoju.

Solniczki porcelanowe dostosowane do serwisu, ze rżniętego szkła, czy też kryształu, albo srebrne, lub platerowane.

Na półmiskach podłużnych podaje się: ryby gotowane i smażone, pieczenie, drób, zwierzynę, mięsa gotowane, kotlety, sznycle, befsztyki, na okrągłych: jarzynki z garniturami, jarzyny z masłem, potrawy mączne, garnitury do mięs, gorące i zimne leguminy. Na salaterkach również jarzyny przyrządzone z sosem, kartofle, kluski, kasze, sałaty zielone, kompoty. W sosjerkach: masło przesmazane z bułeczką, masło topione do jarzyn i ryb z wody, gorące sosy do mięs, jarzyn, zimne i gorące sosy do legumin.

Serwisy porcelanowe, których nie mamy w codziennym użytku powinny być starannie przechowywane i umiejętnie ustawiane.

Nie trzeba nigdy przeciążać półek zbytnią ilością porcelany i nie ustawiać talerzy w tak wysokie stosy, żeby groziły utratą równowagi. Zdarza się też często szczególniej tam, gdzie w grę wchodzi delikatna, cienka porcelana, że talerze ustawione na spodzie pękają od zbytniego obciążenia. Jeżeli miejsce pozwala nam, najlepiej jest ustawiać nie więcej, jak dwanaście talerzy jedne, na drugich.

Praktycznym zwyczajem jest przedzielanie jednego talerza od drugiego bibułkowemi, lub bawełnianemi serwetkami. Zapobiegliwe gospodynie, które mają dużo czasu do poświęcenia zajęciom domowym, niejednokrotnie lubują się w posiadaniu kompletów takich serwetek mniejszych i większych, do przekładania dużych i deserowych talerzy, mereżkując je, lub haftując ręcznie. Sądzę jednak, że w epoce szanowania czasu praktyczniej będzie zastąpić serwetki takie bibułkowemi, lub poprostu kawałkami miękkiego papieru złożonemi dwu, lub trzykrotnie, zależnie od jego grubości.

Ustawiając serwis na półkach przeznaczamy jedne do talerzy i półmisków, inne do delikatnych drobiazgów, starając się ustawiać je tak, aby sięganie przez stosy filiżanek, czy filiżaneczek, lub rzędy kieliszków i szklanek wgłąb kredensu nie powodowało łatwego przewracania i tłuczenia delikatnych drobiazgów. Filiżanki i filiżaneczki ustawiamy po dwie (jedna w drugiej), tak aby uszko górnej filiżanki znajdowało się wewnątrz tej, która stoi na spodzie.

ZMYWANIE PORCELANY

Nieumiejętne i niedbałe zmywanie to niezawodna droga do szybkiego zniszczenia serwisu. To co „stłukło się“ w naszem gospodarstwie, rzadko kiedy „stłukło się“ z powodu jakiegoś niefortunnego wydarzenia, a przeważnie przy niedbałem przenoszeniu serwisu, myciu, lub wycieraniu.

Chcąc zabezpieczyć, o ile to jest w naszej możności, serwisy przed tego rodzaju wandalizmem trzeba umiejętnie zorganizować zmywanie i wymagać przestrzegania raz zakreślonych prawideł.

Przedewszystkiem nie trzeba pozwolić na przenoszenie z jadalnego pokoju do kuchni tacy ze sprzątniętem ze stołu naczyniem wypełnionej tak że lada nieostrożny ruch musi spowodować wypadek. To samo musi być przestrzegane przy odnoszeniu naczynia do kredensu.

Natychmiast po spożyciu posiłku trzeba zmywać naczynie, nie pozostawiać go na stole kuchennym godzinami, oddając się w międzyczasie innym zajęciom, a również natychmiast po zmyciu chować na miejsce.

Sam proces zmywania powinien być wykonany w następującym porządku: przedewszystkiem trzeba uwolnić talerze od pozostałości; zlać resztki zupy, zgarnąć specjalną szczoteczką resztki pokarmów stałych, spłókać talerze wodą o temperaturze rozpuszczającej tłuszcz, biorąc po jednym i układać spłókane na kratce drewnianej, lub ustawiać w specjalnym zmywaku. Oczyszczone w ten sposób z resztek sosów i tłuszczu myje się w ciepłej, czystej wodzie szczoteczką osadzoną na rączce drewnianej, ustawia na suszarce i jeszcze raz spłókuje obficie ciepłą wodą. Suszarki są wykonane tak, że poszczególne sztuki serwisu ustawione są nie płasko, a na kant to też przy płókaniu woda spływa, a naczynia w ciepłej kuchni szybko wysychają i wykluczają używanie niehigjenicznych i kosztownych (z powodu ciągłego prania) ścierek.

Gdy naczynie wyschnie przecieramy je dla nadania mu połysku miękką lnianą ściereczką i chowamy natychmiast na miejsce.

Idealnem ułatwieniem zmywania jest krótki wąż gumowy lub metalowy, opatrzony sitkiem, urządzony tak, aby można go było zakładać na kran z wodą. Jeżeli jeszcze do kranu jest doprowadzona woda zimna i gorąca, staranne opłókanie porcelany staje się zabiegiem łatwym do wykonania i nie zajmującym wiele czasu. W razie braku wody bieżącej, to znaczy jeżeli zmywamy w wanience, czy dużej misce napełnionej wodą, trzeba pamiętać o tem, aby zmieniać ją kilkakrotnie, inaczej porcelana będzie zawsze niedostatecznie opłókana, chropowata w dotknięciu, co się tak często zdarza w gospodarstwach gdzie pani domu nie zna sama, a przez to i nie umie nauczyć swej pomocnicy zasad starannego zmywania.

Naczynia w których parzymy herbatę i kawę (czajniki, kamienne, lub porcelanowe maszynki do przelewania kawy) wymagają specjalnej staranności i przestrzegania pewnych nieodzownych ostrożności.

Czajniki powinny być wypróżniane natychmiast po zużyciu esencji. Nigdy nie należy przechowywać liści herbaty, resztek esencji na liściach, z dnia na dzień. W czajniku pozostawionym w cieple kuchennem, szczelnie przykrytym zagrzewają się liście herbaciane i w krótkim czasie pokrywają się pleśnią. Wnętrze czajnika przechodzi przykrym zapachem, trudnym do usunięcia, a zapach ten oddziaływa fatalnie na aromat napoju.

Czajnika nie myje się nigdy, ani mydłem, ani też sodą, czy proszkami do szorowania. Trzeba go po opróżnieniu wypłókać kilkakrotnie wrzącą wodą, ustawić na suszarce, lub wytrzeć po wierzchu lnianą ściereczką, a przed użyciem wypłókać wrzątkiem.

Dziobki czajników, które tak łatwo pokrywają się warstwą brunatnego osadu, trzeba przecierać czystym gałgankiem płóciennym, zwiniętym w rulonik i umaczanym w ukropie; do nieodzownych zabiegów należy też przestrzeganie czystości dna czajnika, pamiętajmy bowiem o tem, że najczęściej wchodzi on w bezpośredni kontakt z wodą, którą używamy na herbatę, a brud, jaki na nim osiada skrapla się pod wpływem pary i ścieka do wody.

Wnętrza maszynek od kawy wymagają też bardzo starannego utrzymania. Sitka muszą być opróżnione natychmiast po zużyciu kawy, oczyszczone ostrą ryżową szczotką z resztek fusów i osadu. Myje się sitka i maszynki również tylko wrzątkiem bez mydła i proszków.

Zarówno herbata, jak i kawa są nadwyraz czułe na obce aromaty i przejmują je łatwo. Nawet staranne wielokrotne płókanie maszynki, czy czajnika gorącą wodą po wymyciu mydłem, czy proszkiem nie jest w stanie zniszczyć doszczętnie nieuchwytnego dla powonienia ludzkiego aromatu, który jednak wpłynie ujemnie na smak napoju.

SERWISY SZKLANE I KRYSZTAŁOWE

Jeżeli musimy strzec starannie przed stłuczeniem nasze serwisy porcelanowe i fajansowe cóż dopiero można powiedzieć o szkle i kryształach. Mamy nawet przysłowie, które mówi „kruche jak szkło", więc cóż dziwnego, że kruszy się ono w zetknięciu z nieostrożną ręką, nieumiejętnem i nieuważnem zmywaniem i przechowywaniem.

Nawet i codzienne szklanki, szklaneczki, których żywot w gospodarstwie prowadzonem po amatorsku jest tak krótki, stanowią poważną rubrykę minusów w naszych budżetach, a już poszczególne sztuki od kosztownych serwisów, które padają ofiarą niedbalstwa i nieuwagi, są nietylko poważną stratą, ale nieraz i stratą niezastąpioną, bo często znaleźć ich w handlu nie można.

Kompletny serwis szklany składa się z kie-

liszków do: wódki, win białych i czerwonych, wina szampańskiego, win deserowych, likierów, koniaku; szklanek do wody; szklaneczek małych zwanych szampankami; puharków do piwa (w kształcie dużych okrągłych kielichów na nóżce); kompotier i talerzyków do kompotu.



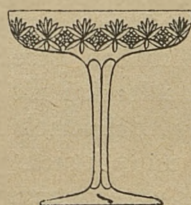
Rys. 1.

Kieliszek do wina czerwonego.



Rys. 2.

Kieliszek do wina białego.



Rys. 3.

Kieliszek do szampana.



Rys. 4.

Kieliszek do likieru.



Rys. 5.

Szklanka do wody, lub piwa.



Rys. 6.

Szklanka do wody mineralnej.



Rys. 7.

Miseczka do kompotu.

Czary o różnych kształtach do owoców i kwiatów, karafki do wódek, nalewek, win stołowych, dzbanki do piwa toczonego z antałka, dzbany, lub okrągłe wazy do kruszonu, to już indywidualne dodatki dobierane w miarę upodobań i potrzeby.

W gopodarstwach skromnych, nie wydających wystawnych przyjęć, najodpowiedniejszem będzie gładkie szkło. Tanie, estetyczne, łatwe do skompletowania, służyć może zarówno na codzień, jak i przy stole nakrytym ozdobnie. Jeżeli jednak posiadamy kosztowny serwis ze szkła rżniętego, lub kryształu, trzeba koniecznie mieć szkło codzienne i nie używać nigdy poszczególnych sztuk od serwisu, który powinien ukazywać się na stole tylko w komplecie.

MYCIE SZKŁA I KRYSZTAŁÓW

Zmywanie szkła polega na kilkakrotnem płókaniu wodą o temperaturze wyższej niż pokojowa. Wystarczy kropla wody zbyt gorącej, aby na szkle ukazała się rysa od pęknięcia.

O ile porcelanę i fajans można w czasie zmywania ustawiać na kratkach zmywaków, o tyle pod szkło trzeba podstawiać tacę kuchenną, aby ustrzec je przed przewróceniem.

Nowoczesny, tak bardzo praktyczny i oszczędny, system używania suszarek nie da się w pełni zastosować do szkła. Szkło nie przetarte miękką czysto lnianą ściereczką nie będzie nigdy miało pięknego połysku.

Szkła rżnięte i kryształy znaczone deseniami o zagłębieniach myje się miękką szczoteczką co pewien czas dobrze jest wymyć zagłębienia letnią wodą z mydłem, doskonale opłókać i po wytarciu na sucho nadać połysk, przecierając płatem miękkiej flaneli.

Wnętrza karafek, flakonów od soku, wazonów szklanych, na dnie i ściankach których tworzy się łatwo osad, myje się długą, osadzoną na rączce drucianej szczoteczką i płócze dla zdezynfekowania wodą, do której dodaje się kilka kropel kwasu solnego.

Doskonałym sposobem oczyszczania dna i ścianek z osadu, jest też wrzucenie do karafki o wąskiej szyjce drobno potłuczonych skorupek od jaj, lub drobno krajanych surowych kartofli, które trzeba zalać niewielką ilością letniej wody, trzymać tak godzinę, poczem przykryć otwór szczelnie dłonią i potrząsać karafką miarowo, aby skorupki, czy też kawałki kartofli, ocierając się o szkło oczyściły je z osadu. Czyszcząc karafki, lub wazony szklane zapomocą surowych kartofli dobrze jest dodać do wody trochę soli kuchennej.

Po kilkakrotnem wypłókaniu szklanego naczynia o wąskim otworze, przez który trudno dostać się do wewnątrz, najlepiej wycierać zapomocą miękkiej białej bibułki (przedtem doskonale osączyć). Wycierając kieliszki nie trzeba ich nigdy trzymać za nóżkę przez wilgotną ścierkę, jest to najłatwiejszy sposób „ukręcenia" podstawy kieliszka; trzymając wprost dłonią, nie przez wilgotną tkaninę, unikamy tego niebezpieczeństwa.

Przechowując szkło trzeba w miarę możności unikać ustawiania jednych sztuk w drugie. Ustawiać i wyjmować bardzo ostrożnie — każde silniejsze uderzenie zostawia szczerby, lub pęknięcia.

Szkło najlepiej przechowywać w osobnej szafce, klucz od której powinna przechowywać pani domu; ona też powinna wydawać zarówno szkło, jak i porcelanę sama i odbierać pod rachubą przed schowaniem. Najlepiej też zawsze chować samej, lub dozorować ustawiania.

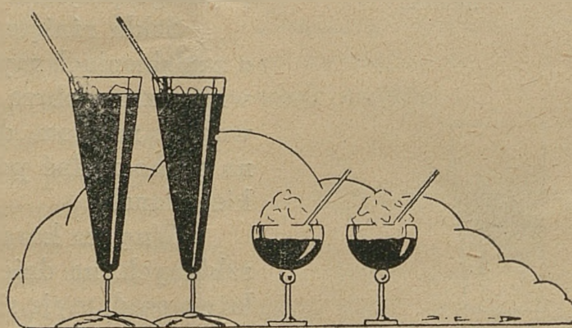
Prawdziwie staranna gospodyni nigdy nie zaniedba odebrania serwisów od służby, natychmiast po rozejściu się gości; jeżeli będzie zanadto zmęczona, aby wszystko pochować na właściwe miejsce, dopilnuje przeniesienia serwisów do jadalni przeliczy je i na drugi dzień własnoręcznie pochowa.

Powinno się też wdrożyć swoje pomocnice do powiadamiania natychmiast o każdej wyrządzonej szkodzie; pamiętajmy, że zwyczaj ten przyjmie się tylko wtedy jeżeli będziemy wykazywały dużo taktu w tych przykrych momentach, unikając złośliwych uwag, docinków i powracania do tego tematu przy każdej sposobności. Trzeba umieć odróżnić złą wolę i niedbalstwo od wypadku jaki może się zdarzyć każdemu i reagować zależnie od okoliczności.

Wszystkie szczotki używane do mycia i czyszczenia naczyń, powinny być po każdem zmywaniu doskonale wypłókane gorącą wodą i obsuszone. Jeżeli pozostawimy je w stanie zanieczyszczonym, lub wilgotnym, nabierają niemiłego odoru, tęchną, stają się obślizgłe i nietylko, że niszczą się bardzo prędko, ale są rozsadnikami bakteryj.

Aczkolwiek ścierka staje się anachronizmem w nowoczesnem gospodarstwie wyposażonem w doskonale pomyślane suszarki, to jednak trudno skazać ją na nieodwołalną banicję. Możemy skreślić ociekającą wodą, wymięte, zbrukaną ścierkę do naczyń, nie możemy jednak obejść się bez lnianych, czystych ściereczek, któremi przecieramy porcelanę i szkło, pamiętając o tem, że naczynie przyniesione do jadalnego pokoju, po wyjęciu z szaf, lub kredensów musi być starannie przetarte i postawione na stole przez czystą ściereczkę, a nie gołą ręką, która zawsze pozostawia na porcelanie i szkle, nieestetyczne i niehigjeniczne ślady.

Ścierki, gdyby ich nawet było w gospodarstwie naszem najwięcej, powinny być prane nie rzadziej, jak raz na tydzień. Nie można przechowywać dłuższy czas zbrudzonych ścierek i nie powinno się nigdy przechowywać w szufladach stołów kuchennych, w kredensach, na półkach pod zmywakami i w przeróżnych nie przeznaczonych do tego, skrytkach. Do brudnych ścierek powinien być specjalny koszyk, przechowywane bez dostępu powietrza czas dłuższy wydają niemiłą woń, która zanieczyszcza powietrze w kuchni.



Wydawca: Tow. Wyd. „BLUSZCZ"
Warszawa, Plac Zamkowy Nr. 9.
Tel. 239-40. Konto P. K. O. 22.355

Kierowniczka Kursów (Red. Odpow.)
WANDA DOBRZAŃSKA

Druk. Zakł. Graf. Tow. Wyd. „Bluszcz" — Warszawa, Rymarska 8. Tel. 244-18.